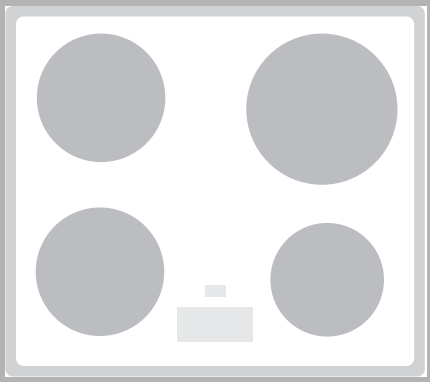
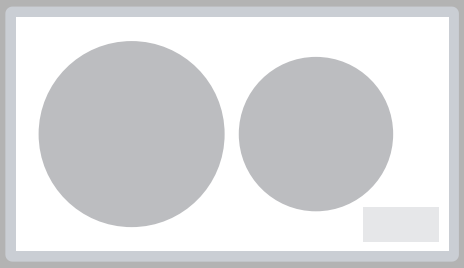
V-ZUG SA

Champ de cuisson en vitrocéramique

Induction Basic 2 zones





Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro de modèle correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	No de modèle
GK26TIQ/F	878
GK46TIG	31007

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2012

Table des matières

1 Consignes de sécurité 4
- 1.1 Symboles utilisés 4
- 1.2 Consignes de sécurité générales 5
- 1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 6
- 1.4 Exclusion de responsabilité 8
- 1.5 Consignes d'utilisation 8
- 1.6 Élimination 10

2 Première mise en service 11
- 2.1 Où se trouve la plaque signalétique? 11

3 Votre appareil 12
- 3.1 Aperçu des appareils 12
- 3.2 Eléments de commande et d'affichage 13
- 3.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction 15
- 3.4 Détection de la présence d'une casserole 16
- 3.5 Ustensiles de cuisson 17

4 Utilisation 19
- 4.1 Enclencher et déclencher l'appareil 19
- 4.2 Régler une zone de cuisson 19
- 4.3 Tableau des niveaux de puissance 20
- 4.4 Déclencher une zone de cuisson 20
- 4.5 Indication de chaleur résiduelle 20
- 4.6 PowerPlus 21
- 4.7 Durée de fonctionnement pour GK26TIQ, GK26TIQF 22
- 4.8 Durée de fonctionnement pour GK46TIG 24
- 4.9 Minuterie 26
- 4.10 Sécurité enfants 28

5 Nettoyage et entretien 29
- 5.1 Nettoyage 29

6 Dérangements et messages d'erreur 30
- 6.1 Que faire lorsque 30

7 Notes 33

8 Index 34

9 Service de réparation 35

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations sur l'élimination.

Informations sur le mode d'emploi.

➤ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: Si une fissure apparaît sur la surface, il faut déclencher l'appareil et le débrancher du réseau afin d'éviter toute électrocution.
- AVERTISSEMENT: L'appareil devient brûlant en fonctionnement ainsi que ses pièces susceptibles d'être touchées. Il faut agir avec précaution afin d'éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- N'utiliser jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et le film d'aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, étant donné qu'ils peuvent devenir brûlants.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson incontrôlée avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereux et provoquer des incendies. NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais déclencher l'appareil et étouffer les flammes avec précaution à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système à commande à distance séparé.
- Après utilisation, il faut déclencher le champ de cuisson par ses dispositifs de régulation et/ou de commande et non seulement par la détection de la présence d'une casserole.

1.4 Exclusion de responsabilité

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre SERVICE DE RÉPARATION. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

1.5 Consignes d'utilisation

- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- Une fois déclenchée, la surface chauffée reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement pour retrouver une température ambiante. Attendez suffisamment avant de procéder p. ex. au nettoyage.
- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Au cas où il serait impossible de commander l'appareil, dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.

- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- S'assurer, avant chaque utilisation, que le fond des ustensiles de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de provoquer des heurts avec des objets durs. Ne pas tirer les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun plat sucré ou jus de fruits ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- Les champs de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique à haute fréquence qui agit près des zones de cuisson. Pour cette raison, à proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, les appareils auditifs ou les implants métalliques peuvent, dans des cas défavorables, être influencés négativement ou être perturbés dans leur fonctionnement.
- Des essais ont montré que, dans des conditions normales, l'utilisation de l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si, en tant que porteur d'un pacemaker (ou d'un autre implant ou d'un appareil auditif), vous souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

1.6 Élimination

Emballage

Danger d'asphyxie! Les éléments d'emballage (p. ex. films, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Garder les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.

Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- ➤ Retirer le connecteur de la prise ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.
- ➤ Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

Éliminer l'appareil

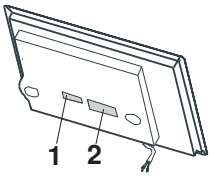
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

2 Première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

2.1 Où se trouve la plaque signalétique?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent au dos du champ de cuisson.



1	Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)
2	Étiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

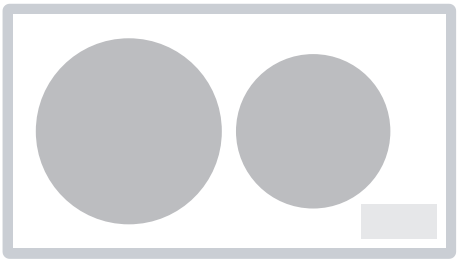
Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page de ce mode d'emploi.

3 Votre appareil

3.1 Aperçu des appareils

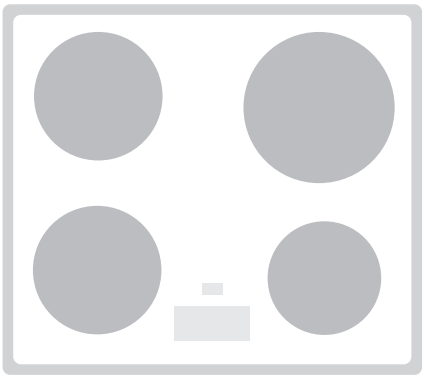
GK26TIQ, GK26TIQF

- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 160 mm



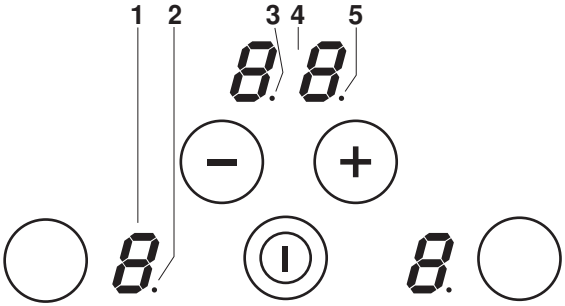
GK46TIG

- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 2 zones de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



3.2 Eléments de commande et d'affichage

GK26TIQ, GK26TIQF



Touches

Appareil EN/HORS

Augmenter le niveau de puissance/la durée de fonctionnement

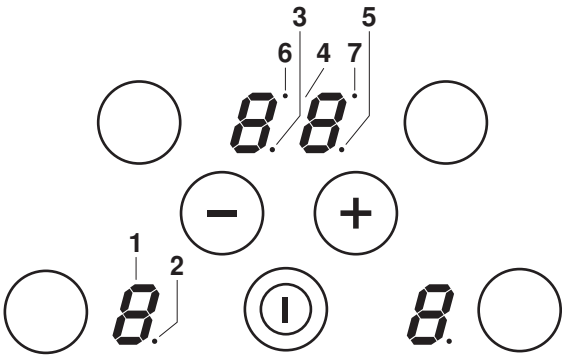
Réduire le niveau de puissance/la durée de fonctionnement

Sélectionner une zone de cuisson

Affichages

1 Niveau de puissance de la zone de cuisson
2 Point de sélection: zone de cuisson sélectionnée
3 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
4 Durée de fonctionnement/Minuterie

GK46TIG



Touches

Appareil EN/HORS

Augmenter le niveau de puissance/la durée de fonctionnement

Réduire le niveau de puissance/la durée de fonctionnement

Sélectionner une zone de cuisson

Affichages

1 Niveau de puissance des zones de cuisson antérieure
2 Point de sélection: zone de cuisson sélectionnée
3 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
4 Durée de fonctionnement/Minuterie en alternance avec l'affichage des niveaux de puissance des zones de cuisson arrières

3.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction

Leur mode de fonctionnement diffère fortement de celui des champs de cuisson conventionnels ou plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un champ magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds.
Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les champs de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- peuvent être réglés avec précision
- sont puissants
- sont efficaces énergétiquement
- sont sûrs

Un champ de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond aimantable.

3.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une détection de la présence d'une casserole. Elle détecte les ustensiles de cuisson adaptés et aptes à l'induction avec sol aimantable.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés en cours de fonctionnement ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
  - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec .
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
  - la zone de cuisson se coupe
  - l'affichage passe de à
  - l'appareil se coupe au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

3.5 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond aimantable convient à la cuisson par champ à induction.

Ceci se vérifie de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point du fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le champ de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non en alternance avec le niveau de puissance.

Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou similaire. Ceci pourrait endommager le champ de cuisson.

Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Les ustensiles de cuisson revêtus ne doivent jamais être chauffés à un niveau de puissance supérieur à s'ils sont vides.
  – Le revêtement pourrait sinon être surchauffé et endommagé.
- Utiliser le niveau de puissance 9 au maximum pour faire braiser.

Ne jamais utiliser de poêles revêtues avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre de bruits pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve perturbé en aucune manière.

Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si les bruits sont très forts, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

4 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. En état declenché, tous les affichages sont sombres (mode standby), excepté l'indication de chaleur résiduelle H, lorsqu'une zone de cuisson est encore chaude.

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

➤ Enclencher l'appareil: effleurer la touche ⏻ pendant environ 1 seconde.
- Sur tous les affichages des niveaux de puissance 0. clignote.
- Si aucune autre entrée n'est donnée, l'appareil se déclenche après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

➤ Déclencher l'appareil: effleurer la touche ⏻.

4.2 Régler une zone de cuisson

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- 0. clignote sur l'affichage correspondant.
- Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.

➤ Effleurer la touche ⊕ ou ⊖.
- Lors du premier effleurement de ⊕, la zone de cuisson sélectionnée s'enclenche sur le niveau de puissance 1.
- Lors du premier effleurement de ⊖, la zone de cuisson sélectionnée s'enclenche sur le niveau de puissance 9.

➤ Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche ⊕ ou ⊖.

Les réglages pour une zone de cuisson ne peuvent être modifiés que tant que le point de sélection correspondant est allumé.
Dès que ce point s'éteint, il faut sélectionner la zone de cuisson à nouveau.

4.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
7	Rôtir doucement	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses
8	Rôtir, faire frire	Viande, frites
9	Faire revenir vivement	Steaks
P	Faire chauffer rapidement	Faire chauffer de l'eau

4.4 Déclencher une zone de cuisson

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
– Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
➤ Appuyer simultanément sur les touches ◯ et ⊖ jusqu'à ce que sur l'affichage correspondant 0 soit clignoté.
– Si aucune autre entrée n'est donnée et si l'autre zone de cuisson est déclenchée, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

4.5 Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant H reste allumé après le déclenchement.

4.6 PowerPlus

La zone de cuisson gauche est dotée du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque PowerPlus est enclenché, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 5 minutes. PowerPlus sert par exemple à réchauffer rapidement de grandes quantités d'eau.

Enclencher PowerPlus

- ➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ➤ Régler le niveau de puissance 9 avec la touche ⊕.
- ➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ⊕.
  - – P s'allume sur l'affichage.
  - – L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 après 5 minutes.

PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

- ➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
- ➤ Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche ⊖.

4.7 Durée de fonctionnement pour GK26TIQ, GK26TIQF

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher et de prendre feu.

Cette fonction permet de déclencher une zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 à 99 minutes).

Régler la durée de fonctionnement

➤ Régler la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – 00 clignote sur l'affichage.
  – Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
➤ Régler la durée de fonctionnement souhaitée avec la touche ⊕ ou ⊖.
  – Lors du premier effleurement de la touche ⊕, 01 est allumé sur l'affichage.
  – Lors du premier effleurement de la touche ⊖, 30 est allumé sur l'affichage.

Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche ⊕ ou ⊖.

Modifier la durée de fonctionnement

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  – La durée restante de fonctionnement pour la zone de cuisson sélectionnée.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – La durée restante de fonctionnement clignote.
➤ Modifier la durée de fonctionnement avec la touche ⊕ ou ⊖.

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
– La durée restante de fonctionnement clignote.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
– 00 clignote sur l'affichage.
– La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

– la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée
– la zone de cuisson correspondante se déclenche
– un signal acoustique retentit
– 00 et le niveau de puissance 0. clignotent.

➤ Déclencher le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

Durées de fonctionnement multiples

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

– la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage tant qu'aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.
– le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson est allumé pour chaque zone de cuisson pour laquelle une durée de fonctionnement est réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

4.8 Durée de fonctionnement pour GK46TIG

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher et de prendre feu.

Cette fonction permet de déclencher une zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 à 99 minutes).

Concernant le type GK46TIG, la durée de fonctionnement est indiquée sur l'affichage des niveaux de puissance des zones de cuisson arrières.

Régler la durée de fonctionnement

➢ Régler la zone de cuisson souhaitée.
➢ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➢ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – 00 clignote sur l'affichage.
  – Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
➢ Régler la durée de fonctionnement souhaitée avec la touche ⊕ ou ⊖.
  – Lors du premier effleurement de la touche ⊕, 01 est allumé sur l'affichage.
  – Lors du premier effleurement de la touche ⊖, 30 est allumé sur l'affichage.

Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche ⊕ ou ⊖.

  – L'affichage de la durée de fonctionnement disparaît après un peu de temps et les affichages arrière indiquent à nouveau le niveau de puissance. Pour faire réapparaître la durée de fonctionnement, effleurez la touche ◯ de la zone de cuisson souhaitée, puis effleurez simultanément les touches ⊕ et ⊖.

Modifier la durée de fonctionnement

➢ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➢ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – La durée restante de fonctionnement pour la zone de cuisson sélectionnée clignote.

➤ Modifier la durée de fonctionnement avec la touche ⊕ ou ⊖.
  – L'affichage de la durée de fonctionnement disparaît après un peu de temps et les affichages arrière indiquent à nouveau le niveau de puissance.

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – La durée restante de fonctionnement clignote.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – 00 clignote sur l'affichage.
  – La zone de cuisson continue de fonctionner.
  – L'affichage de la durée de fonctionnement disparaît après un peu de temps et les affichages arrière indiquent à nouveau le niveau de puissance.

Durée de fonctionnement écoulée

Au terme de la durée de fonctionnement,

– la zone de cuisson correspondante est automatiquement sélectionnée
– la zone de cuisson correspondante se déclenche
– un signal acoustique retentit
– 00 et le niveau de puissance 0. clignotent.

➤ Déclencher le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

Durées de fonctionnement multiples

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

  – le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson est allumé pour chaque zone de cuisson pour laquelle une durée de fonctionnement est réglée.

Pour afficher la durée de fonctionnement:

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.

4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique (1-99 minutes).

Régler la minuterie

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – 00 clignote sur l'affichage.

➤ Régler la durée souhaitée pour la minuterie avec la touche ⊕ ou ⊖.
  – Lors du premier effleurement de la touche ⊕, 01 est allumé sur l'affichage.
  – Lors du premier effleurement de la touche ⊖, 30 est allumé sur l'affichage.

Il est possible de modifier rapidement la durée de minuterie en appuyant longuement sur la touche ⊕ ou ⊖.

Concernant le type GK46TIG, la durée de fonctionnement est indiquée sur l'affichage des niveaux de puissance des zones de cuisson arrières. Lorsque vous cuisinez sur la zone arrière, les affichages indiquent les niveaux de puissance pendent que la minuterie fonctionne. La minuterie s'affiche à nouveau temps écoulé.

Modifier la minuterie

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
  – La durée restante de la minuterie clignote.

➤ Modifier la durée de la minuterie avec la touche ⊕ ou ⊖.

Déclencher la minuterie avant terme

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

➤ Effleurer simultanément les touches ⊕ et ⊖.
– La durée restante de la minuterie clignote.

➤ Appuyer simultanément sur les touches ⊕ et ⊖ jusqu'à ce que 00 soit clignoté sur l'affichage.

4.10 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Enclencher la sécurité enfants

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

➤ Effleurer simultanément les touches ◯ à droite et ⊖.
- Un signal acoustique retentit.

➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ◯ à droite.
- Un signal acoustique retentit.
- – s'allume pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

Commande avec sécurité enfants active

➤ Enclencher l'appareil.

➤ Effleurer simultanément les touches ◯ à droite et ⊖.
- Un signal acoustique retentit.
- La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.

Après le déclenchement de la zone de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Déclencher la sécurité enfants

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

➤ Effleurer simultanément les touches ◯ à droite et ⊖.
- Un signal acoustique retentit.

➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ⊖.
- Un double signal acoustique retentit.
- 0 clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

5 Nettoyage et entretien

De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud (pas brûlant), il y a sinon risque de brûlure.

5.1 Nettoyage

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les taches séchées ou prises au fond seront tenaces à nettoyer.

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface.

Ne jamais frotter les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs ni avec des éponges abrasives, de paille de fer, etc. Ces produits risquent d'endommager la surface.

- ➤ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ➤ Nettoyer à chaud les dépôts incrustés de lait débordé, par exemple, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Respecter les instructions du fabricant du racloir de nettoyage.
- ➤ Nettoyer, lorsqu'ils sont encore bien chauds, les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ➤ Éliminer la matière plastique fondue lorsqu'elle est encore chaude à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ➤ Éliminer à l'état refroidi les taches de calcaire avec de petites doses d'un produit détartrant (tel que vinaigre, jus de citron, détartrant). Sécher ensuite en frottant avec un chiffon doux.

6 Dérangements et messages d'erreur

6.1 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	➤ Remplacez le fusible. ➤ Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	➤ Appelez le service.
• Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Contrôlez l'alimentation électrique.

… ☕ et le niveau de puissance clignote en alternance sur l'affichage

Cause possible	Remède
• Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.	➤ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir paragraphe USTENSILES DE CUISSON.
• Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.	➤ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

… − s'allume sur les affichages

Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est activée.	➤ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre UTILISATION. ➤ Désactiver la sécurité enfants.

… un signal acoustique permanent retentit, clignote sur l'affichage et l'appareil se déclenche

Cause possible	Remède
• Une touche a été touchée pendant plus de 10 secondes.	➤ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.
• Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande.	
• Aliment déversé sur le panneau de commande.	

… H et 0 clignote en alternance sur l'affichage

Cause possible	Remède
• L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	➤ Enclencher à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.

Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages, l'appareil arrête automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arrêt de sécurité après h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

… H clignote sur l'affichage

Cause possible	Remède
• La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	➤ Laisser refroidir la zone de cuisson. ➤ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ➤ Contrôler les ustensiles de cuisson.

… U0 clignote sur l’affichage

Cause possible	Remède
• Interruption de l’alimentation électrique.	➤ Acquitter l’indication en effleurant une touche quelconque. ➤ Remettre l’appareil en service de la façon habituelle.

… E et 8 s’allume sur l’affichage

Cause possible	Remède
• Un objet sous le champ de cuisson entrave l’aspiration de l’air, du papier par exemple.	➤ Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson. ➤ Acquitter l’erreur en effleurant une touche quelconque. ➤ Remettre l’appareil en service de la façon habituelle après 10 minutes.
• Aération défectueuse.	➤ Prendre note du numéro d’erreur. ➤ Noter le numéro FN de l’appareil, voir la plaque signalétique. ➤ Appeler le service d’entretien.

… Er ou E et un chiffre s’allument sur l’affichage

Cause possible	Remède
• Une erreur interne est survenue.	➤ Prendre note du numéro d’erreur. ➤ Noter le numéro FN de l’appareil, voir la plaque signalétique. ➤ Appeler le service d’entretien.

7 Notes

8 Index

A
Accessoires
Commander 35
Affichages 13
Appareil
Déclencher 19, 36
Enclencher 19, 36
Arrêt de sécurité
Tableau 31

B
Brèves instructions 36
Bruits pendant la cuisson 18

C
Centre de service 35
Commandes 35
Consignes d'utilisation 8
Consignes de sécurité 4
Généralités 5
Spécifiques à l'appareil 6
Contrat d'entretien 35

D
Dérangements 30, 35
Détection de la présence
d'une casserole 16
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 22, 24

E
Eléments de commande 13
Élimination
Désinstallation 10
Éliminer l'appareil 10
Emballage 10
Entretien 29
Exclusion de responsabilité 8

F
Fonctionnement de champs
de cuisson à induction 15

I
Indication de chaleur résiduelle 19, 20

M
Messages d'erreurs 30
Minuterie 26
Mise en service 11

N
Nettoyage 29
Niveaux de puissance
«P» 21
Tableau 20
No de modèle 2
Numéro de fabrication (FN) . . 11, 35

P
«P» 21
Pièces de rechange
Commander 35
Plaque signalétique 11, 35
PowerPlus 21
Première mise en service 11

Q
Questions 35

S
Sécurité enfants 28
Service de réparation 35
Symboles 4

T
Touches 13, 14
Type 2

U
Une cuisson économique 17
Ustensiles de cuisson 17
Utilisation 19

V
Vue d'ensemble des appareils 12

Z
Zone de cuisson 19, 36

9 Service de réparation

Le chapitre Dérangements et messages d'erreur vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service après-vente et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur le timbre d'entretien fourni avec l'appareil. Placez le timbre à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

En cas de questions ou de problèmes administratifs ou techniques ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. +41(0)41 767 67 67. Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Enclencher l'appareil

➤ Maintenez enfoncée la touche ⏻ pendant env. 1 seconde.

Régler une zone de cuisson

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  – Le point de sélection de cette zone de cuisson s'allume.
➤ Régler le niveau de puissance souhaité avec la touche ⊕ ou ⊖.

Ou

➤ Régler le niveau de puissance 9 avec la touche ⊕ de la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer la touche ⊕ à nouveau pour chauffer rapidement de grands volumes d'eau avec PowerPlus.

Déclencher une zone de cuisson

➤ Effleurer la touche ◯ correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
➤ Appuyer simultanément sur les touches ◯ et ⊖ jusqu'à ce que sur l'affichage correspondant 0 soit clignoté.

Déclencher l'appareil

➤ Effleurez la touche ⏻.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J878.011-2